

# BOLO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA FEITO NO FORNO

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída  
1 creme de cebola  
1 cenoura grande ralada  
3 colheres modestas de maionese  
6 dentes de alho grande  
1/2 cebola ralada  
100 g de bacon ralado  
100 g de farinha de rosca  
100 g de queijo parmesão  
1 gema de ovo para pincelar  
azeite  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
cheiro-verde (eu usei desidratado a gosto)  
hortelã a gosto

## MODO DE PREPARO

Junte todo tempero e o bacon com a carne moída.  
Misture o creme cebola, a cenoura e a farinha de rosca.  
Misture bastante, coloque o preparado em uma assadeira untada com azeite.  
Pincele com a gema do ovo.  
Coloque 20 minutos em forno 200°C.  
Acrescente o queijo parmesão e coloque 5 minutos para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28397-bolo-de-carne-moída-com-cenoura-feito-no-forno.html>